



# AZIENDA AGRICOLA BONAZZI

## Recioto (Сладкое красное)



Вино, которое снискало себе давнюю историю и традиции, воспеваемое известными поэтами Римской империи - Virgilio, Svetonio, Plinio и в наши дни этим вином наслаждаются многие люди во всех уголках света. Вино которое производится в зоне Valpolicella верхние грозди лозы ( на местном диалекте называемые recia) помещаются в деревянные лото и хранятся в сухом проветренном помещении до января. Затем происходит выжимка и следует медленная ферментация. Достигнув 12° крепости, вино подвергается серии операций, которые позволяют вину оставаться сладким.

Recioto это десертное вино, которое хорошо подходит к тортам и выпечке из песочного теста а также может употребляться с мягкими сырами. Рекомендуется открыть вино за час до его употребления и пить из специальных винных бокалов называемых ballon

**Район производства:** Расположенные на холмах виноградники в самом центре зоны Valpolicella

**Тип винограда:** Рондинелла 30%, Корвина 60% Молиара 10%

**Урожай:** 120 квинтал на гектар

**Выработка:** 10 месяцев в бочках и 4 месяца в бутылках

**Описание:** Цвет насыщенный красно-рубиновый, интенсивный фруктовый аромат, вкус – сладкий с ароматом розы

**Обслуживание:** при температуре 16° - 18° подается в бокалах для вина

**Употребление:** с различными видами десертов и с кондитерскими изделиями из песочного теста

**Хранение:** от 3 до 10 лет

**Крепость:** 13%

**Производство:** После длительного хранения в сухом и вентилированном помещении увядший виноград выжимается и полученное сусло оставляют настаиваться и ферментироваться вместе с виноградными выжимками на 30 дней